

La quenelle

SAUCE NANTUA

GOÛTEZ LE SAVOIR-FAIRE



**HAUT
BUGEY**
TOURISME

Montagnes de Jura

VENEZ
**BOUGER
OSEZ**
BULLER

GUIDE DE DÉGUSTATION

QUENELLE SAUCE NANTUA

VENEZ
**BOUGER
OSEZ**
BOILLER



Une histoire très ancienne

La quenelle est déjà citée au 1er siècle dans «Apicius, l'art culinaire» du célèbre gastronome romain.

On prétend aussi que Louis XI, de passage à Nantua, aurait dégusté la «quenelle à la Nantua».

Au XVIème siècle, «l'Ouverture de cuisine» de Lancelot de Casteau prouve que la pâte appelée «agnoilen» pochée dans un bouillon serait l'ancêtre de la panade utilisée de nos jours pour fabriquer la quenelle.

Elle est dégustée par le Roi Louis XV et ses courtisans dans les châteaux de la royauté lors des «Grands soupers». Confectionnée à partir d'ingrédients simples de la ferme (lait, oeufs, farine, graisse), les cuisiniers de l'époque ont l'idée d'en faire un «produit noble» en y ajoutant une farce de volaille, de poisson ou de gibier. La quenelle est considérée comme un mets raffiné à la Cour du Roi.

Le brochet est un poisson d'eau douce qui abonde dans les lacs de Nantua et de Sylans : une matière première toute trouvée ! Sa chair maigre et ferme est particulièrement aromatique.

Une saveur inégalée

Pendant des siècles, l'écrevisse à pattes rouges appelée «Astacus astacus» a été pêchée dans les lacs, les rivières, les ruisseaux ... Cette espèce est la seule utilisée pour fabriquer le beurre d'écrevisse et c'est elle qui donne sa coloration à la «véritable sauce nantua».

De la même famille que le homard, cette écrevisse mesure une douzaine de centimètres. Sa carapace est brune avec des nuances de rouge sous les pattes. Elle a disparu, victime de la pollution des eaux. Il faut désormais l'importer de Grèce ou des Balkans.

C'est la carapace cuite, pilée et filtrée qui donne au beurre sa saveur incomparable.

Qui n'a jamais entendu parler de la sauce Nantua ?

Recette qui a sa place dans tout bon recueil culinaire, cette sauce à base de beurre d'écrevisse à été inventé dans la ville éponyme et accompagne délicieusement les quenelles de brochet.

La Mère Perréal, célèbre cuisinière, rebaptise les plats «à la Nantua» en plats «sauce Nantua».



Nolo Frères

La Maison Nolo Frères a été créée en 1948 par les propriétaires de l'Hôtel de Lyon qui était considéré comme une des meilleures tables de Nantua.

René-Jacques Nolo a pris la succession en 1984 et conserve jalousement les traditions gastronomiques locales : les «véritables quenelles de Nantua» et la «véritable sauce Nantua» qui sont des marques déposées. Monsieur Nolo est maintenant à la retraite et c'est Adrien Caldognetto qui est désormais à la tête de la célèbre Maison Nolo.

Les produits Nolo Frères sont vendus en France à des clients très prestigieux, sont cités dans plusieurs guides gastronomiques, ont reçu de nombreuses récompenses internationales et font l'objet de nombreux articles dans la presse.



> Pas de vente directe mais commande possible sur www.quenelledenantua.fr

> Quenelles et sauce en boîte en vente à la **boutique de l'Office de Tourisme à Nantua**

FABRICATION

LES PETITS SECRETS

VENEZ
**BOUGER
OSEZ**
BOLLER



Fabrication du beurre d'écrevisses

Ingrédients

- > carottes, oignons et céleri
- > écrevisses cuites au bouillon
- > beurre
- > huile de noisette
- > eau

Mise en œuvre

Les écrevisses font toute la saveur de la sauce Nantua.

Mettre à chauffer l'huile de noisette dans une poêle.

Verser les carottes, les oignons et le céleri coupés en morceaux. Faire revenir en remuant régulièrement.

Ajouter les carcasses d'écrevisses après avoir séparé les queues pour une autre utilisation.

Bien remuer le tout. Laisser cuire pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter du beurre. Bien mélanger le tout et laisser mijoter. La saveur des écrevisses se mêle au beurre fondu.

Après 2 à 3 heures de cuisson, les carcasses sont broyées. Verser de l'eau dans la poêle.

Passer cette préparation au chinois en pressant bien tous les ingrédients.

Le jus ainsi récolté est mis au frais; le beurre reste en surface et se solidifie.

On obtient ainsi le beurre d'écrevisse à la couleur orangée entièrement naturelle.

Utilisation de ce beurre

> soit sur toasts tièdes étalé en fine couche : tel quel ou en ajoutant de la truite, du saumon ou des oeufs de lumps.

> soit en cuisson des filets de poissons : faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le poisson (lote, féra, cabillaud, poissons blancs) et faire dorer en surveillant puis terminer par l'assaisonnement (ne convient pas à la sole, au turbo ni au saumon).

Les véritables quenelles de Nantua sont fabriquées à base d'une panade de semoule de blé dur à laquelle on incorpore des filets de brochet, de la graisse de boeuf et des oeufs frais (0 colorant, 0 conservateur).

22% minimum de chair de brochet pour avoir l'appellation «de brochet».

Si moins de 22% : mention «à base de brochet»



Fabrication de la sauce Nantua

Bien respecter les proportions : 7% minimum de beurre d'écrevisse par rapport au lait, soit 70g de beurre pour 1 litre de lait.

Ingrédients

- > beurre d'écrevisse
- > farine
- > lait entier

Mise en œuvre

Faire une base de béchamel avec le minimum de farine possible et avec du lait entier. Ajouter le beurre d'écrevisse et fouetter en permanence jusqu'à complète émulsion.

Ajouter éventuellement un peu de beurre d'écrevisse pour renforcer le goût et la couleur, toujours en fouettant.

Pour obtenir une sauce un peu plus épaisse, allonger avec un peu de maïzena mélangée au préalable avec un peu de lait froid.

Les boîtes

- > boîte 1/4 sauce pour 2 personnes
- > boîte 1/2 sauce pour 4 personnes
- > boîte 1/1 sauce pour 8 personnes

La sauce peut être rallongée avec de la crème entière et du beurre d'écrevisse en vente sous forme de verrines de 40g tout en gardant le ratio de 7% de beurre d'écrevisse.

La sauce Nantua accompagne également tous les poissons blancs.

FABRICATION

LES PETITS SECRETS

VENEZ
**BOUGER
OSEZ**
BOILLER



Fabrication de la quenelle

Ingredients

> semoule de blé dur (donne la légèreté et l'aspect alvéolé de la quenelle Nolo)

> matière grasse : graisse de bœuf (plus saine que la graisse végétale car les quantités nécessaires sont moindres)

> œufs

Temps de pose de la panade : 72 heures

> ajout de beurre, lait et oeufs à la panade

> filets de brochet

Mise en œuvre

Constituer la panade avec la semoule, la graisse de boeuf et les oeufs. puis laisser reposer 72 heures au frais.

Ajouter de la chair de brochet et bien malaxer le tout.

Faire ramollir le beurre au bain-marie et le mélanger pour en faire une pâte homogène.

Ce beurre en pommade est ajouté à la panade de brochet.

Ajouter les œufs au mélange précédent.

Mélanger au mixeur pour obtenir une pâte uniforme.

Disposer cette pâte de quenelle dans un grand plat.

Lisser cette pâte et la laisser au frigo pendant un à deux jours pour qu'elle durcisse.

Préparer des petits tas de pâte de quenelle en les pesant.

Rouler à la main ces petits tas sur un plan de travail fariné pour un faire une boule.

Aplatir la boule à la main tout en la roulant.

Mettre de l'eau à chauffer dans une grande casserole.

Plonger les quenelles dans l'eau frémissante et laisser pocher 20 minutes.

Egoutter les quenelles et les disposer dans un plat allant au four.

Napper de sauce Nantua et passer au four 5 mn à 200° pour faire gratiner.

Les écrevisses à pattes rouges (*Astacus astacus*) proviennent de France (seul approvisionnement possible 2 fois par an), d'Europe du Nord (Suède et Norvège), d'Europe de l'Est ou de Grèce. Elles sont à 80 % végétariennes.

C'est la seule espèce d'écrevisse à pouvoir donner sa couleur et son goût à la sauce Nantua. Les écrevisses sont pêchées de juin à septembre et utilisées vivantes.



Les boîtes

Compter 80 à 100g de quenelle / personne

- > boîte de 4 quenelles pour les gourmets
- > boîte de 3 ou 5 quenelles pour les budgets un peu plus serrés
- > boîte de 10 quenelles quand il y a beaucoup d'enfants

La quenelle aujourd'hui

La quenelle est un plat traditionnel et demeure la spécialité de la petite ville de Nantua mondialement connue pour sa «quenelle sauce Nantua». Un auteur lyonnais a dit des quenelles qu'elles étaient «la plus belle satisfaction que l'on puisse donner au palais d'un honnête homme».

Une gamme diversifiée

Les fabricants ont souhaité élargir le choix des saveurs en proposant par exemple la quenelle de volaille, la quenelle de veau, la quenelle de saumon, ... ou encore rouget, gibier. Aujourd'hui, la Maison Nolo Frères a élaboré des quenelles au Comté ou à la truite, utilisant des produits locaux de qualité.

Mais la vraie quenelle de Nantua reste cependant la quenelle de brochet.



HAUT BUGEY

TOURISME

Montagnes du Jura



OFFICE DE TOURISME HAUT-BUGEY

ESPACE 3 LACS

14 rue du Docteur Mercier
01130 Nantua

Tél. +33 (0)4 74 12 11 57
info@hautbugey-tourisme.com
www.hautbugey-tourisme.com

Ouvert du lundi au samedi en juillet-août
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
et dimanche de 9h30 à 12h30.

Horaires restreints hors saison

Points information à Oyonnax et Plateau d'Hauteville